刺繍をまなぶ

4月4日（土）～5月10日（日）

オープニングセレモニー
4月4日（土）14時～

女子美術大学 岡田宣世教授 ギャラリートーク
4月4日（土）14時30分～

ワークショップ
ワンポイント刺繍の携帯ストラップをつくろう
4月5日（日） 参加料840円
10時00分～11時30分
14時00分～15時30分

作品解説
毎週日曜日 14時～

▲刺繍孔雀図衝立

香美市立美術館 アートの窓

香美市立美術館では、**刺繍をまなぶ展**を開催します。

明治33年の創立以来、刺繍科を設置し、今日まで一貫して刺繍教育に取り組んでいる私立女子美術大学。この展覧会では、女子美術大学同窓会の協力を得て、さまざまな角度から刺繍世界の豊かさをご紹介します。

一般には手芸として気軽に楽しまれている刺繍ですが、女子美術大学では、教育の中で伝統を引き継いできました。大学には、その様子を物語る資料や、明治・大正・昭和期に学んでいた学生たちの作品が数多く残され、専門技術家の養成がなされてきたことがよく分かります。

その中でも1914年頃のサンフランシスコ万国博覧会に出品された**刺繍孔雀図衝立**は、当時の学生たちの共同制作による素晴らしい作品です。また、**吾妻遊び**や**東大寺唐鞍**も大変美しい作品です。これらは、昭和天皇御成婚の際、お祝いの品として献上されたクッションと同じものです。

伝統的な技術は、優美な帯や着物の作品にも生かされています。また、現代においては、『縫いとる』ことを技法のひとつとした刺繍作品も現代アートとして制作されています。さらに、日本の刺繍技術を応用した修復分野での実績として、赤坂氷川神社の祭礼山車の飾幕も展示します。

このように、多様で奥深い刺繍の世界を、ぜひこの機会にご堪能ください。

（館長・都築房子）

香美市民憲章 ―平成24年4月1日制定―

前文　私たちの香美市は、美しく、豊かな自然に育まれています。
先人が築き上げた尊い文化や伝統を受け継ぎ、人々が愛と勇気を心に持ち、誰もが幸せを感じられるまちを目指し、ここに市民憲章を定めます。

本文
1、豊かな自然を守り、美しいふるさとを未来に届けましょう。
1、互いに思いやり、ささえあう、心安らぐまちにしましょう。
1、歴史に学び、伝統を守り、高め、文化の香りあふれるまちにしましょう。
1、子どもたちの笑い声は宝物、みんなで見守り育てましょう。
1、感謝の気持ちを大切に、元気で働き、仲よく住みよいまちにしましょう。

©やなせたかし 香美市イメージキャラクター

食育のススメ

大宮小学校は、平成26年度文部科学省**高知県スーパー食育スクール事業**の指定を受けました。

この取り組みの中で、『食と健康 ～塩分摂取量の低下を目指して～ 塩分摂取に着目した食生活習慣改善へのモデル検討』をテーマに、児童が自分自身で課題を見つけ、健康や食生活を改善していこうとする姿勢を育ててきました。

ここでは、3つのポイントに沿って、1年間の取り組みについて紹介します。

大宮小学校 スーパー食育スクール事業

■ 体と食事の関係を学ぶ　～テーマは塩～

取り組みの中心である4年生は、塩の道を調べて実際に歩いたり、塩工場を見学して塩作りを学び、海水から自分たちで塩を作るなどしました。他学年でも、塩分を含む調味料（1年生）やおやつのとり方（3年生）、かつおぶし工場見学（6年生）などで減塩の工夫に関する学習をし、うどん工場見学（2年生）やかまぼこ工場見学（5年生）などで塩の働きを学習しました。

また塩分の必要性も学習し、熱中症予防のための手作りスポーツ飲料を家庭でも作ったという児童もいました。キッズチャレンジデイでは、学年をこえた縦割り班に分かれ、塩おにぎりを作りました。4年生は、塩分と健康について学んだことを生かし、だしを効かせた減塩みそ汁を作って全校児童にふるまいました。

塩の道

■ おいしくうすあじ！学校給食

香北地区の学校給食では、児童の味覚形成と薄味の習慣化を図るため、野菜や地場産物を多く取り入れたり、素材の味を生かせるよう調理方法を工夫するなど、給食での減塩を目指してきました。その結果、給食一食分の塩分量を1年間かけて平均0．2ｇ減少させることができました。

また、**香美市の特産物を使ったアイデア料理**では、各部門で上位入賞しました。考案したレシピが、学校給食の献立や**韮生の里**（香北町）の韮生米弁当として採用され、児童のやる気や地場産物に対する意識づけにつながっています。

韮生米弁当に採用のしいたけハンバーグと発案者の和田ちひろさん

■ 親子で取り組む食生活習慣改善

全校児童を対象に『食事しらべ』を年5回行い、各家庭でも食事内容を記録し、貸し出した塩分濃度計を使って味の濃さを調べました。あわせて、高知大学医学部附属病院検査部との連携で児童生徒・教職員72名の尿検査を実施し、塩分摂取量の測定を行いました。その結果、児童や保護者の減塩に対する意識が高まり、塩分摂取量の減少につながりました。

その他にも、家庭や地域でも食生活習慣について考えてもらおうと、食育講演会を2回実施しました。また、3学期に行われた学習発表会では、塩について学んだことを劇やカルタにして、保護者や地域の方に発表しました。

私たちの1年間の取り組みぜひ見てね

1年間の取り組みを『大宮っ子の減塩のススメ』にまとめ、市役所などで配布しています。ご覧になった方はアンケート用紙や大宮小学校あてのＥメールなどで、ご意見・ご感想をお寄せください。　✉omiya-e@kochinet.ed.jp
取り組みを広げるために作成した『香美市の食育ノート』は、市内の小中学生に配布し、今後活用を進めていきます。